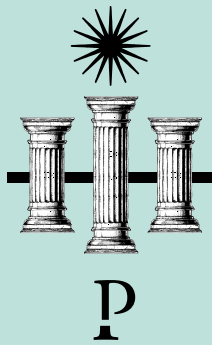




DIR- -REC- -TORY

FRANÇAIS

Le Prieuré
BAUMANIÈRE
Villeneuve-lès-Avignon



SOMMAIRE INTERACTIF

—

—

—

—

—

—

—

—

—

La réception est à votre disposition 24h/24
en composant le 9



L'HISTOIRE DU PRIEURÉ

En 1332, le Cardinal Arnaud de Via,
un des plus riches Princes de l'Eglise,
originaire de Cahors, neveu du Pape Jean XXII,
fit construire un Palais,
on disait alors une Livrée, à Villeneuve.

En 1333, deux ans avant sa mort, il fit don d'une partie
de sa Livrée à un Chapitre de douze chanoines,
douze Bénéficiers prêtres et de deux Diacres
administrés par un Doyen, pour fonder un Prieuré.

Les Chanoines construisirent le Cloître
sur une partie de la Cour d'Honneur de la Livrée
Cardinalice et ajoutèrent à la Chapelle une puissante
tour fortifiée, élevée sur la rue même du Village.



Ce n'est que plus tard qu'ils réussirent
à faire dévier la rue et purent fermer le rez-de-chaussée
de la tour, ce qui leur permit d'y transporter
le Maître Autel pour agrandir l'Eglise.

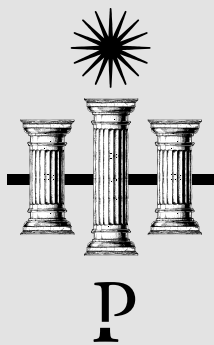
Le Cardinal a son tombeau dans une chapelle
et ses armes y ont été apposées en clé de voûte.

Le Chapitre réussit à dégager l'Eglise des maisons qui
l'enserraient par de longs procès qui durèrent au moins
dix ans, sous le fallacieux prétexte toujours invoqué
de réparations urgentes au mur méridional.

Le fléchissement n'a pas augmenté depuis,
il est toujours nettement visible dans la nef.

Lors de la Révolution française, en 1789,
la propriété des Chanoines fut vendue comme
Bien public en une cinquantaine de petits lots.

Une partie de cette Livrée, devenue pension de famille
pour artistes peintres, fut achetée en 1943
par Roger Mille et son épouse qui transformèrent
le Prieuré en Hostellerie de Tourisme.



Ils l'agrandirent en 1972 en construisant une nouvelle aile dans le jardin et la piscine.

D'autres travaux furent effectués ensuite par leur fils Jacques et son épouse, Marie-France. À la mort de Jacques, son fils François vint seconder sa mère, trois générations d'hôteliers Mille se succédèrent ainsi pour œuvrer à la renommée du Prieuré, membre de la prestigieuse Chaîne des Relais et Châteaux depuis 1959.

L'hôtel et le Restaurant Le Prieuré ont été vendus par la famille Mille fin 2006.





Geneviève & Jean-André Charial,
propriétaires de Baumanière - Les Baux-de-Provence,
en assurent désormais l'exploitation et la gestion.
La direction générale a été confiée à Alexandre Favier,
le poste de chef de cuisine du Prieuré à Fabien Fage,
qui a fait ses classes dans les plus grands établissements
et dont la cuisine a été récompensée d'une étoile
au guide Michelin en 2010.

L'hôtel obtient sa 5^{ème} étoile en janvier 2011, témoin
de l'ambition de faire de ce lieu une expérience unique
pour ses hôtes et récompensant l'équipe qui oeuvre à la
perfection apportée à chaque détail, chaque prestation.
Fabien Fage s'en est allé vers d'autres horizons en 2018.
L'étoile Michelin perdue en 2022, Jean-André Charial
a fait appel à Christophe Chiavola en 2023,
dont l'objectif est de retrouver cette distinction perdue,
chose faite après seulement 5 mois.

L'hôtel se voit lui aussi récompensé d'une clé Michelin
en 2024 récompensant l'âme et l'accueil de ces lieux



L' HÔTEL

Il se compose de 3 parties :

LE PRIEURE,

partie la plus ancienne,
comporte 15 chambres
et appartements situés au-dessus
de la réception et du restaurant.

LE CHAPITRE,

avec ses 6 chambres
et appartements
prolonge le Prieuré.

L'ATRIUM,

bâtiment le plus récent puisque
construit en 1972,
dispose de 15 chambres
et appartements avec terrasses
donnant toutes
sur la piscine de l'hôtel.



LA DIRECTION

SYLVIE HORGNE

Notre directrice adjointe, est toujours présente pour guider, conseiller les clients et soutenir les équipes avec bienveillance.

Elle sélectionne sous l'oeil de Geneviève Charial les fournitures et objets qui font la décoration du Prieuré.

ALEXANDRE FAVIER

Pour transmettre l'esprit de Baumanière, Jean-André Charial fait appel à Alexandre Favier, depuis toujours à ses côtés.

Nommé directeur général en 2007, il oeuvre auprès de ses équipes en véritable chef d'orchestre pour transmettre son expérience et perpétuer la tradition d'excellence propre à l'Oustau de Baumanière..





LES SERVICES EN CHAMBRE

La réception est à votre disposition 24h/24

Pour commander votre petit-déjeuner

entre 7h30 & 10h45 :

composez le 9.

Room service 24h/24,

carte légère proposée en dehors

des heures de restaurant :

composez le 9.

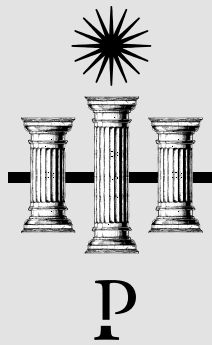
BLANCHISSERIE – PRESSING

24 heures de délai sont nécessaires.

Ce service ne fonctionne pas
les dimanches et jours fériés.

BABY-SITTING

Pour bénéficier des services
d'une baby-sitter, la réception
s'engage à vous présenter
des personnes de confiance.



NOS SERVICES

La réception est à votre disposition 24h/24
en composant le 9

ADAPTATEUR

Le voltage de l'établissement est de 220 V.

Si vous avez besoin d'un adaptateur,
la réception pourra en mettre un
à votre disposition.

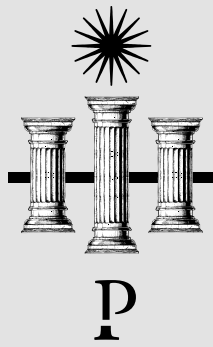
BLANCHISSERIE, NETTOYAGE A SEC, REPASSAGE

Vous disposez d'un sac à linge dans votre penderie et
d'une fiche descriptive indiquant les horaires et
tarifications de ce service payant.

Le Pressing demande 24 heures de délai.
Ce service ne fonctionne pas les dimanches
et jours fériés.

CHANGE

La réception se tient à votre disposition pour
vous communiquer les taux de change du jour
et effectuer ce type d'opération.



NOS SERVICES

La réception est à votre disposition 24h/24
en composant le 9



COFFRE-FORT

Un coffre-fort est mis à votre disposition
dans votre chambre.

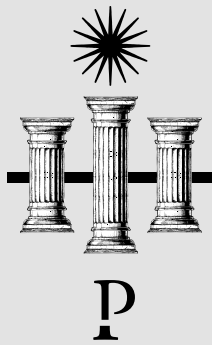
Pour vos objets volumineux et de valeur,
un coffre-fort est à disposition à la réception.

La direction décline toute
responsabilité en cas de vol.

INTERNET

Notre établissement est équipé
d'un système WIFI
gratuit qui vous permet d'accéder
librement à Internet.

Choisissez le réseau « le Prieuré »,
mot de passe « baumaniere »



NOS SERVICES

La réception est à votre disposition 24h/24
en composant le 9

MINIBAR

Une sélection de boissons est disponible
dans votre minibar.

Si vous souhaitez des boissons
supplémentaires ou glaçons,
veuillez contacter la réception.

San Pellegrino gazeuse 25 cl

Jus de fruits 25 cl

Le Yuzu Alain Milliat 25 cl

Le Citron Alain Milliat 25 cl

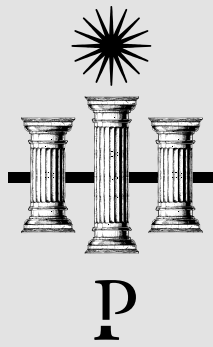
Arachides salées

Pistaches salées

Mélange Courchevel

Amandes caramélisées

Ces produits sont réservés aux chambres,
Merci de ne pas les consommer sur les terrasses
communes ou à la piscine



NOS SERVICES

La réception est à votre disposition 24h/24
en composant le 9

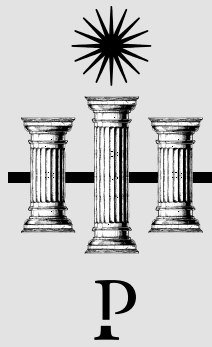


PETIT-DÉJEUNER

Un buffet vous est proposé au restaurant
de 7h30 à 10h45.

En chambre,
le service du petit-déjeuner continental
est servi de 7h00 à 11h00.

Nous vous recommandons
la veille au soir de remplir
la fiche « petit-déjeuner »
prévue à cet effet
et de l'accrocher à la poignée
de la porte de votre chambre.



NOS SERVICES

La réception est à votre disposition 24h/24
en composant le 9



SERVICE D'ÉTAGES

La gouvernante et l'équipe d'étage
sont à votre disposition.

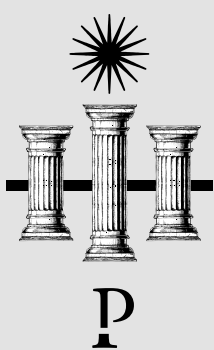
Le nettoyage de votre chambre sera effectué
entre 9h00 et 15h00.

TÉLÉPHONE

Pour appeler la réception, composez le 9.

Pour appeler une autre chambre,
composez le 3 + n° de la chambre
(exemple pour appeler la chambre 31 composez le 331).

Pour passer un appel vers l'extérieur,
composez le 0 suivi du n° de votre destinataire.



NOS SERVICES

La réception est à votre disposition 24h/24
en composant le 9



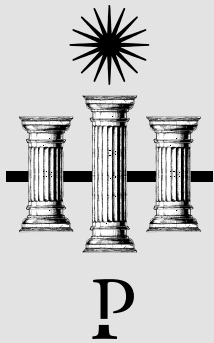
TÉLÉVISION

Toutes nos chambres sont équipées
de télévision à écran plat LCD
et d'une réception par satellite
comprenant la TNT, Canal+
et les principales chaînes Internationales.

NUMÉRO	CHAINE CANALSAT
4	CANAL +
5 ¹	C+ CINEMA
5 ²	C+ SERIES
53	C+ FOOT
54	TV5 MONDE
55	INFOSPORT +
56	BVN TV
57	PLANETE +
58	NATIONAL GEOGRAPHIC
59	PARIS PREMIERE
60	COMEDIE +
6 ¹	TEVA
62	CANAL J
63	MEZZO
64	LA CHAINE METEO
65	BFM BUSINESS
66	NATIONAL GEOGRAPHIC WILD

NUMÉRO	CHAINE T.N.T.
1	TF1
2	FRANCE 2
3	FRANCE 3
5	FRANCE 5
6	M6
7	ARTE
8	C8
9	W9
10	TMC
11	TFX
12	NRJ 12
13	LCP
14	FRANCE 4
15	BFM TV
16	CNEWS
17	CSTAR
18	GULLI
20	TF1 SERIES FILM
21	L'EQUIPE 21
22	6 TER
23	RMC STORY
24	RMC DECOUVERTE
25	CHERIE 25
26	LCI
27	FRANCE INFO
32	FRANCE 3 LANGUEDOC

NUMÉRO	SAT FRANCE + INTERNATIONAL
800	3 SAT
801	ZDF INFO
803	CUBAVISION TV
804	KIKA
805	CNN INTERNATIONAL
808	DW ENGLISH HD
809	MALYATKO TV
810	ZDF
811	UA: PERSHYI
812	RAI 1
813	RAI 3
814	BBCW SERVICE
815	TVE INTERNATIONAL
816	24H



NOS SERVICES

La réception est à votre disposition 24h/24
en composant le 9



RADIOS

Les principales radios sont accessibles
via la télévision.

N° DE CHAINE	STATION DE RADIO
817	CONTACT FM
818	FUN RADIO
819	JAZZ RADIO
820	CHERIE FM
821	EUROPE 1
822	MOUV'
823	NOSTALGIE
824	NOVA
825	NRJ
826	OUI FM
827	RADIO CLASSIQUE
828	RADIO MELODY
829	RADIO NOTRE DAME
830	FRANCE BLEU
831	FRANCE CULTURE
832	RFM
833	RIRES & CHANSONS
834	RTL
835	RTL 2
836	SKYROCK
837	SUD RADIO
838	TSF JAZZ
839	FRANCE INTER
841	FRANCE INFO
843	FRANCE MUSIQUE



URGENCES



SAMU

0+15

POMPIERS

0+18

COMMISSARIAT DE POLICE

0 +04 90 15 12 00



LES ACTIVITÉS

PISCINE

La piscine de l'hôtel est ouverte
jusqu'à 23 heures.

Des boissons peuvent vous y être proposées
du 1^{er} juin au 15 septembre
et des repas froids du 1^{er} juillet au 31 août.

Des serviettes sont à disposition
près de la piscine.





LES ACTIVITÉS

LES MARCHÉS

LUNDI

Forcalquier

Alpes-de-Haute-Provence - 1h45 en voiture

MARDI

Gordes

Vaucluse – 55 mn en voiture

MERCREDI

Saint-Rémy-de-Provence

Bouches du Rhône – 35 mn en voiture

JEUDI

Villeneuve-lès-Avignon

VENDREDI

Carpentras

Vaucluse – 30 mn en voiture

SAMEDI

Brocante à Villeneuve-lès-Avignon

DIMANCHE

L'Isle-sur-la-Sorgue

Vaucluse – 40 mn en voiture



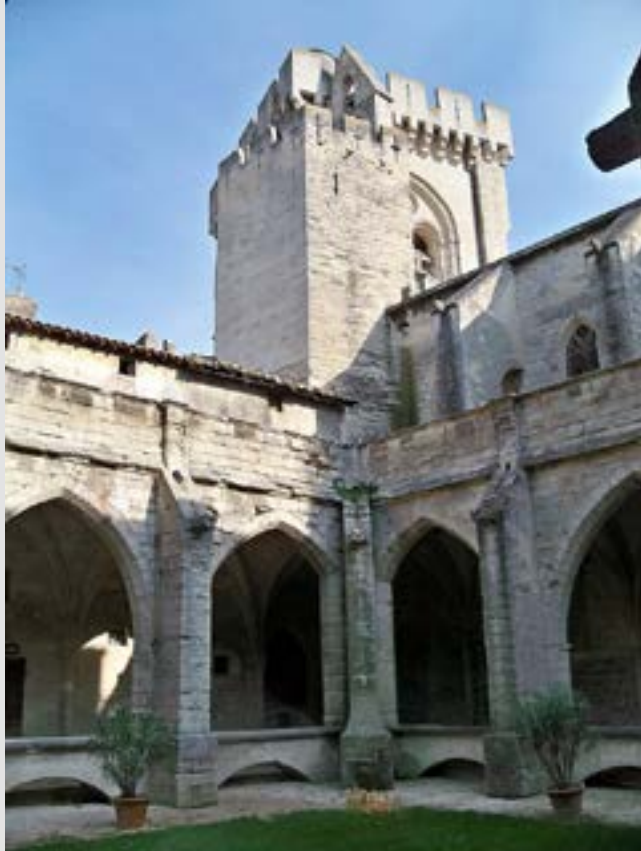
LES ACTIVITÉS

LES MONUMENTS DE VILLENEUVE LES AVIGNON



LA CHARTREUSE DU VAL DE BÉNÉDICTION

Fondée par le pape Innocent VI en 1356,
la chartreuse de Villeneuve est l'un des plus vastes
et remarquables monastères de l'ordre des chartreux
avec une église, trois cloîtres et quarante cellules,
ses nombreux jardins ou encore la chapelle ornée
des fresques du célèbre peintre du Palais des Papes,
Matteo Giovannetti.



LA COLLEGIALE NOTRE-DAME

La Collégiale Notre-Dame fut édifée en 1330
par le cardinal Arnaud de Via,
neveu du pape Jean XXII.
Elle était la chapelle d'un monastère de chanoines
fondé par le cardinal.

Le cloître, adossé au nord, desservait
les autres bâtiments du monastère.

LA COLLINE DES MOURGUES

Domaine clos de 7 hectares, boisé,
au cœur du centre historique de la cité.
Lieu de promenade pour petits et grands,
la colline offre des aires de repos et de jeux,
ainsi qu'un théâtre de verdure, lieu de spectacle
et de cinéma en plein air.
Magnifiques points de vue sur Villeneuve lez Avignon
et Avignon.



LE FORT SAINT-ANDRE

Cette forteresse fut érigée par les rois de France au XIV^e siècle pour protéger l'abbaye et le bourg Saint-André.

Visite des Tours Jumelles, de la Tour des Masques,
de la chapelle romane Notre-Dame de Belvezet.

Depuis le chemin de ronde, vue panoramique sur Villeneuve,
Avignon, la Vallée du Rhône,
le Mont Ventoux et les Alpilles.

LES JARDINS DE L'ABBAYE SAINT-ANDRE

L'Abbaye Saint-André fut construite par les bénédictins au X^e siècle auprès du tombeau de sainte Casarie (VI^e s.). Son rayonnement fut considérable dans la région où elle possédait plus de 200 prieurés d'Uzès à Forcalquier.

Les bâtiments reconstruits aux XVII^e et XVIII^e siècles sur les plans de Pierre Mignard sont en partie démolis après la Révolution.



LE MUSEE PIERRE-DE-LUXEMBOURG

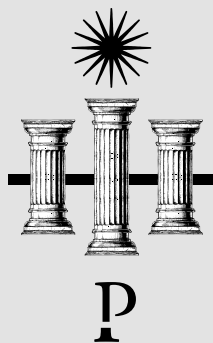
Installé dans un magnifique hôtel particulier aménagé au XVII^e siècle dans l'ancien palais du cardinal Annibal de Ceccano, le musée abrite le chef d'œuvre d'Enguerrand Quarton : Le Couronnement de la Vierge (1453), la célèbre Vierge d'Ivoire (XIV^e s.) et présente un panorama de la peinture du XVI^e au XVIII^e siècle : Simon de Châlons, Nicolas Mignard, Philippe de Champaigne, Reynaud Levieux.

LES PALAIS CARDINALICES

Au XIV^e siècle, plusieurs papes et prélats ont construit des villégiatures à l'extérieur d'Avignon : à Montfavet, Sorgues, Châteauneuf du Pape, Le Pontet, etc...

Villeneuve fut leur destination privilégiée.

Afin de s'attacher ces princes de l'Église, le roi de France seigneur de la ville les accueille à bras ouvert, les autorise à constituer de vastes domaines et à bâtir des demeures fastueuses.



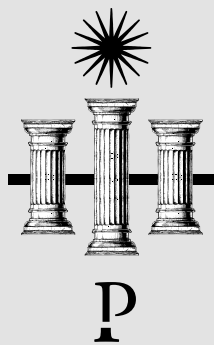
LA PETITE TABLE DU PRIEURÉ

Au déjeuner de 12h00 à 13h30

Fermeture hebdomadaire le mardi et le mercredi



Dans une ambiance bistro, viandes maturées,
poissons sauvages ou légumes de saison
viendront accompagner des entrées froides simples
mais sophistiquées, le tout agrémenté de notre carte des vins
aux accents du sud et d'ailleurs...



RESTAURANT GASTRONOMIQUE

1* AU GUIDE MICHELIN

Au dîner de 19h30 A 21h00

Fermeture hebdomadaire

mardi et mercredi du 1er au 30 avril et du 1er au 30 Octobre

mardi du 1er mai au 15 juin et du 1er au 30 septembre

ouvert tous les soirs du 16 juin au 31 août



Embarquez pour un voyage culinaire inédit.

Nous nous engageons à vous faire découvrir une cuisine
inspirée de la nature et du rythme des saisons,
respectueuse des produits, sans gaspillage.



INFORMATIONS PRATIQUES

Afin de vous garantir une table,
nous vous conseillons de réserver au plus tôt.

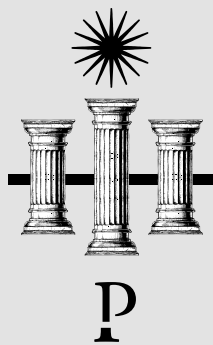
PETIT DÉJEUNER

Vous avez le choix entre le petit-déjeuner
en buffet au restaurant de 7h30 à 10h30
ou
continental servi en chambre de 7h00 à 11h00.

RÉGIMES ALIMENTAIRES

La spécificité de la cuisine de Christophe Chiavola
au dîner ne permet pas de modification des plats
en cas d'allergie ou intolérance.

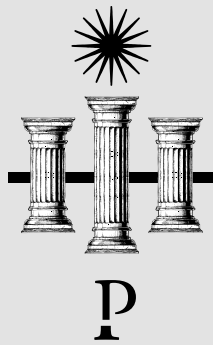
Nous n'avons pas d'offres Vegan ou végétarienne..



LE CHEF DE CUISINE

CHRISTOPHE CHIAVOLA





Arrivé en Provence en 2013
à Saint-Rémy de Provence, Christophe Chiavola
est alors le chef du Hameau des Baux où il conserve
l'étoile au Guide Michelin,
puis au Château de Massillan où il la décroche.

Il décide alors d'un break d'une année
dans sa carrière derrière les fourneaux afin d'exercer
en tant que consultant en gestion
et approche culinaire créative...

Il rejoint le Prieuré-Baumanière en 2023, et décroche
en 6 mois une étoile au guide Michelin 2024

*« Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre,
les clients doivent se dire wahou ! »*

*«Je veux proposer une cuisine qui me ressemble, osée,
personnelle et très épurée.*

*Des saveurs où l'acidité est marquée, du croquant,
pas trop de sucre, des plats en terre-mer,
où le voyage des papilles passe aussi par des associations
surprenantes, de la justesse dans les accords,
les cuissons, les équilibres et les jus.*

*L'objectif est d'apporter un renouveau tout en gardant
l'ADN de Baumanière : la Provence...»*



ROOM SERVICE

Composez le 9

DE 12H00 À 19H00 ET APRES 22H00

SAUMON GRAVLAX,
confit lentement, betteraves, agrumes
18 €

PALETTA 100% BELLOTA,
pan con tomato
24 €

CHEVRE FRAIS,
du mas de Carles à Villeneuve les Avignon
12 €

TIRAMISU,
cacao, mascarpone, café
11 €



ROOM SERVICE

Composez le 9

DE 19H00 À 22H00

CAROTTE,

confite, agrumes, purée glacée, boutargues,
beurre blanc

39 €

RETOUR DE PETIT BATEAU

cucurbitacés, agrumes, Figatellu, bouille corsée

61 €

VEAU

filet à la braise, le ris, figue, haricots verts, jus gras

69 €

FROMAGES

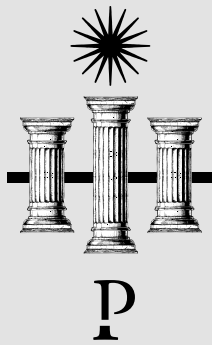
chèvre à l'huile d'olive, brousse de brebis
aux condiments, tomme aux fleurs...

22 €

POIRE DE LA FERME DE BOURGAS

condiments tonic, poivres, granité

22 €

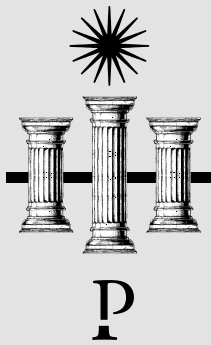


LES BOISSONS

LE BAR

De retour d'une journée d'exploration
ou pour partager un moment entre amis,
installez-vous dans nos canapés sur la terrasse
et profitez d'un instant de convivialité
autour d'un verre.

Vins au verre, Champagnes à la flûte,
ou encore Gins & Whiskies du monde,
nous avons sélectionné pour vous un grand choix
de spiritueux classiques ou originaux
à accompagner pourquoi pas
par quelques tapas Maison.



LES BOISSONS

LES VINS

Située au cœur de la Vallée du Rhône
et à proximité immédiate des vignobles
de Châteauneuf du Pape, notre cave est le reflet
de notre terroir.

Pour autant nous n'avons pas délaissé les autres
appellations et nous vous présentons une sélection
pertinente de flacons issus de la richesse de nos
régions françaises.



LE PRIEURE S'ENGAGE POUR L'ENVIRONNEMENT

DÉCHETS

Tri sélectif des emballages
cartons/papier/journaux

Tri sélectif du verre

Tri sélectif des végétaux

Tri sélectif des piles ou accumulateurs

Tri cartouches d'encre

Politique d'achat en quantité pour limiter
les emballages jetables et individuels

EAU

Analyse et suivi
des consommations mensuelles

Mise en place de réducteurs
de débits chasse d'eau

Proposer au client une réutilisation
des serviettes, des draps

Utilisation de produits d'entretien
éco labellisés

Utilisation de produits écologiques

EAUX USÉES

Collecte des huiles de cuisson
et graisses alimentaires

Traitement des eaux usées

COUCHE D'OZONE

Vérification de l'étanchéité
des équipements contenant
des CFCs, HCFCs ou HFCs

Privilégier les achats de proximité
et produits de saison

ENERGIE

Analyse et suivi
des consommations mensuelles

Mise en place d'une maintenance
préventive (entretien des filtres...)

Utilisation optimale
des installations techniques

Utilisation de spots Fluo compacts
pour éclairage H24 et isolation
des canalisations transportant
les fluides froids ou chauds

Ne pas oublier d'éteindre
les offices et chambres



BIODIVERSITÉ

Utilisation réduite d'insecticides,
fongicides ou herbicides remplacés par de l'en-
grais organique

Arrosage modéré et réfléchi

Privilégier les plantations
nécessitant un faible arrosage

INFORMATION & SENSIBILISATION

Sensibilisation des clients

Sensibilisation des collaborateurs